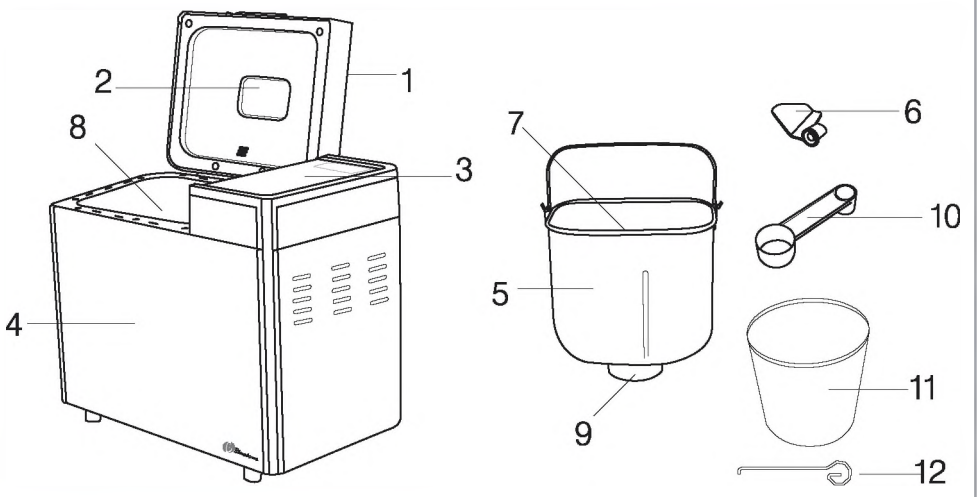
Binatone

Инструкция по эксплуатации
BM-2068

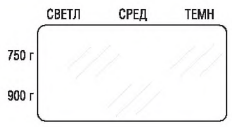


Хлебопечка

A



B



1. ОСНОВНОЙ
2. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ
3. ФРАНЦУЗСКИЙ
4. БЫСТРЫЙ
5. СЛАДКИЙ
6. КЕКС
7. ДЖЕМ
8. ТЕСТО
9. УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ
10. ВЫПЕКАНИЕ
11. ДЕСЕРТ
12. ДОМАШНИЙ ПЕКАРЬ



РУССКИЙ 4

УКРАЇНСЬКА 16

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

Хлебопечка BM-2068

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА



Рисунок А:

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Контрольная панель ***(Рисунок В)***
4. Корпус
5. Лоток для хлеба
6. Лопасть для замеса теста
7. Стержень
8. Крепежный элемент
9. Основание лотка
10. Мерная ложка
11. Мерный стакан
12. Крюк для вынимания лопасти из буханки

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



▶ Пожалуйста, проверьте состояние и комплектность прибора.
▶ Вымойте все части прибора в соответствии с разделом «УХОД И ЧИСТКА».
▶ Включите пустой прибор. Дайте ему прогреться 10 мин.
▶ После охлаждения вымойте хлебопечку еще раз.
▶ Установите лоток ***(5)*** внутрь прибора, так, чтобы основание лотка ***(9)*** вошло в крепежный элемент ***(8)***. Поверните лоток ***(5)*** по часовой стрелке до упора.
▶ Установите лопасть для замеса теста ***(6)*** на стержень ***(7)***. Поверните лопасть ***(6)*** по часовой стрелке до упора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Загрузка продуктов

1. Смажьте маслом (маргарином) зазоры между лопастью для замеса теста ***(6)*** и стержнем ***(7)***. Это обеспечит быстрое отлипание теста от лопасти и легкое вынимание лопасти ***(6)***.
2. Положите ингредиенты в лоток ***(5)***. Используйте мерный стакан ***(11)*** и мерную ложечку ***(10)***, чтобы положить именно такое количество продукта, которое требуется.

Внимание: *придерживайтесь рецепта и добавляйте ингредиенты в той последовательности, в которой они указаны в рецепте. Обычно, жидкости помещаются в лоток первыми, потом добавляется сахар, соль и мука. Дрожжи и разрыхлитель кладутся в последнюю очередь, так, чтобы они не вступали в контакт с жидкостями или солью.*

Выбор режима приготовления

1. Закройте крышку ***(1)*** и вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку.

Примечание: *как только хлебопечка будет подключена к электрической сети, раздастся звуковой сигнал, на дисплее появятся цифры «1 3:00». Стрелки на дисплее будут указывать на 900 г и СРЕД. Это установка по умолчанию.*

2. Нажимайте кнопку **МЕНЮ** 1-12 раз, чтобы установить программу ***(см. рисунок B).*** При нажатии кнопки, смена программ осуществляется последовательно и сопровождается коротким звуковым сигналом. На экране отображается номер программы и ее длительность. Для достижения желаемого результата, пользуйтесь подсказками на корпусе прибора и данной таблицей.

Пункты меню	**Программы**	**Время работы, ч (750/900г)**	**Описание процессов**
1	Основной	2:55/3:00	Замес теста, брожение теста, выпекание.
2	Цельнозерновой	3:32/3:40	Замес теста, брожение теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Эта программа имеет увеличенное время подогрева. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
3	Французский	3:40/3:50	Замес теста, брожение теста, более длительное выпекание. Хлеб, изготовляемый по этой программе, имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
4	Быстрый	2:10	Замес теста, брожение теста и выпекание в ускоренном режиме. Хлеб, выпекаемый по этой программе, имеет меньший размер и более плотную структуру, чем хлеб, испеченный в режиме «Основной».
5	Сладкий	2:45/2:50	Двойной замес теста, брожение теста, выпекание сладкого хлеба.
6	Кекс	1:50	Двойной замес теста, брожение, выпекание, предусматривает использование соды или разрыхлителя.
7	Джем	1:20	Варка джема или мармелада.
8	Тесто	1:30	Замес теста и брожение теста, без выпекания.
9	Ультра-быстрый	1:28/1:38	Замес теста, брожение теста, выпекание в короткое время. Обычно хлеб получается меньше и плотнее, чем с использованием программы «Быстрое приготовление».
10	Выпекание	0:10-1:00	Только выпекание, без замеса и брожения теста. Может использоваться после окончания других программ, если Вы хотите увеличить время выпекания.
11	Десерт	1:38	Однократный замес, брожение и выпекание сладкого теста без дрожжей, предусматривает использование соды или разрыхлителя
12	Домашний пекарь	см. раздел «Домашний пекарь»	Режим ручной настройки: позволяет самостоятельно установить время замеса, брожения и выпекания.

3. **Выбор цвета корочки.** Нажимайте кнопку **КОРОЧКА** 1-3 раза, пока стрелочка на контрольной панели ***(3)*** не установится напротив надписи с желаемым цветом корочки – СВЕТЛ (легкое подрумянивание), СРЕД (среднее) или ТЕМН (поджаристая корочка) ***(см. рисунок В).***
4. **Выбор размера буханки.** Нажмите кнопку **БУХАНКА** 1-2 раза, пока стрелочка на контрольной панели ***(3)*** не установится напротив надписи с желаемым размером буханки (750г или 900г) ***(см. рисунок В).***
5. Если Вы хотите, чтобы прибор включился автоматически по прошествии определенного времени, воспользуйтесь функцией **«Отложенный старт»,** нажимая на кнопку **ТАЙМЕР**. Установленное время включает длительность работы установленной программы. Максимальное время отложенного старта – 13 часов.

Например, сейчас 10:30 вечера. Вы хотите приготовить к 7 часам утра хлеб по программе «Основной» (3 часа приготовления). Временной интервал составляет 8ч 30 минут.

Внимание: *не используйте для функции* ***«Отложенный старт»*** *никаких скоропортящихся продуктов, таких как яйца, молоко, лук, фрукты и пр.*

После установки нужной программы, выбора цвета корочки и размера буханки, нажмите кнопку **ТАЙМЕР.** Прозвучит звуковой сигнал и замигает текущая установка времени отсрочки. Удерживайте кнопку, пока не установится нужный Вам временной интервал. Шаг составляет 10 минут.

Внимание: *если введенный интервал отсрочки превысит максимальный (13ч), на дисплее отобразятся первоначальные настройки.*

После активации программы с помощью кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее начнется отсчет времени. Выбранная программа начнет работу автоматически.

Этот шаг может быть пропущен, если Вы хотите сразу включить прибор.

6. Для активации программы, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте ее некоторое время.
7. **Добавление ингредиентов в процессе работы.** Через некоторое время после начала работы программ **ОСНОВНОЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, БЫСТРЫЙ, СЛАДКИЙ, КЕКС, УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ, ДОМАШНИЙ ПЕКАРЬ** Вы услышите звуковой сигнал, который обозначает, что Вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты (орехи, семечки, цукаты и т. д.). После добавки перемешайте тесто для более равномерного распределения. Для перемешивания желательно использовать деревянную или пластиковую лопаточку, чтобы не повредить покрытие лотка.
8. Используйте кнопку **ПОДСВЕТКА**, чтобы включить лампу внутри печки. Через 1 минуту лампа выключится автоматически.
9. Чтобы приостановить работающую программу, нажмите кнопку **ПАУЗА**, все настройки при этом сохраняются.
10. Чтобы остановить работающую программу и/или выбрать другую, нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3 секунды звуковой сигнал подтвердит, что программа отключена.
11. В конце процесса выпекания Вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3-5 секунд хлеб можно будет доставать. Если Вы не нажмете кнопку **СТАРТ/СТОП** в конце работы, хлеб будет поддерживаться теплым автоматически в течение 1 часа, после чего прибор отключится.
12. Чтобы достать хлеб, откройте крышку ***(1),*** и крепко захватите ручку хлебного лотка ***(5),*** используя прихватки. Поверните лоток ***(5)*** против часовой стрелки и вытащите его из хлебопечки.
13. Переверните лоток ***(5)*** вниз над чистой поверхностью и осторожно потрясите до того момента, как хлеб выпадет.

Внимание: *хлебный лоток и хлеб могут быть очень горячими. Будьте осторожны и используйте прихватки.*

14. Положите хлеб в сухое прохладное место и дайте ему остыть примерно 20 мин.

Внимание: *перед нарезкой выпеченного хлеба удалите лопасть для замеса теста* ***(6)****, оставшуюся внутри хлеба. Хлеб очень горячий, поэтому никогда не пытайтесь достать лопасть рукой Используйте специальный крюк* ***(12).***

15. Выключите прибор из сети, если его использование закончено.

Использование режима «Домашний пекарь» («Home Made»)

Режим **«Домашний пекарь»** — уникальный режим ручной настройки, позволяющий запрограммировать все этапы выпечки. Прибор автоматически пройдет всю последовательность операций, Вам не нужно стоять рядом.

Возможные установки режима «Домашний пекарь»:

ЗАМЕС1	6-14 минут
РОСТ1	20-60 минут
ЗАМЕС2	5-20 минут
РОСТ 2	5-120 минут
РОСТ 3	0-120 минут
ПЕЧЬ	0-80 минут
ТЕПЛО	0-60 минут

1. Нажмите кнопку **ЭТАП**, на дисплее появится ЗАМЕС1, что означает время первого замеса. Используя кнопку **ТАЙМЕР**, установите время первого замеса, подтвердите установку нажатием кнопки **ЭТАП**.
2. Для перехода к установке времени первого брожения, нажмите кнопку **ЭТАП**, надпись РОСТ1 появится на дисплее. Установите время первого брожения, использую кнопку **ТАЙМЕР**. Нажмите кнопку **ЭТАП** для подтверждения установленного времени.
3. Аналогично произведите оставшиеся установки (ЗАМЕС2 – время второго замеса, РОСТ 2, РОСТ 3 – время 2 и 3 брожения теста, ПЕЧЬ – время выпекания хлеба, ТЕПЛО – подогрев хлеба).
4. Запустите программу нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**.

Функция памяти при отключении электроэнергии

В случае, если во время выпекания хлеба, произошло отключение электроэнергии, функция памяти обеспечит сохранение выбранной программы на протяжении 10 минут. Таким образом, после восстановления электроснабжения, прибор продолжит работу согласно установленной ранее программе. Если время отключения электроэнергии превысит 10 минут, необходимо будет запустить программу вновь. Если процесс остановился на фазе замешивания теста, Вы можете просто нажать на **СТАРТ/СТОП** и снова запустить программу.

Предупреждающие знаки на дисплее

Если контрольная панель ***(3)*** показывает «H HH» после того, как программа была запущена **СТАРТ/СТОП,** это означает, что температура внутри прибора слишком высока. В этом случае необходимо нажать на **СТАРТ/СТОП**, и выключить прибор. Откройте крышку и дайте машине остыть 10-20 мин.

Если панель ***(3)*** показывает «E E0» или «E E1», это означает, что неисправен сенсор температуры. Необходимо отключить хлебопечку от сети и отнести в ближайший уполномоченный центр для проверки.

УХОД И ЧИСТКА



1. Перед чисткой прибора убедитесь, что он выключен и отключен от сети.
2. Осторожно вытрите внешнюю поверхность прибора мокрой тканью. Не используйте шлифующих губок и абразивных средств, т.к. это может повредить гладкой поверхности прибора. Никогда не погружайте корпус прибора и шнур в воду или другие жидкости.
3. Промойте лоток для хлеба ***(5)*** изнутри, используя неабразивные моющие средства. Просушите его.
4. Промойте лопасть для замеса теста ***(6)*** проточной водой с неабразивными моющими средствами и насухо вытрите мягкой тряпочкой.

Примечание: *если лопасть (6) не снимается с оси, заполните лоток (5) теплой водой (до 50° С) и оставьте на 30 мин. После этого выньте лопасть, помойте и протрите мягкой тряпочкой.*

5. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, что он вымыт и высушен, и что крышка закрыта.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Приведенные ниже характеристики продуктов, помогут Вам в приготовлении по-настоящему вкусного и ароматного хлеба.

Продукты для хлеба

1. Мука для хлеба.

Мука для хлеба должна иметь высокое содержание клейковины, т.к. она имеет высокую эластичность и помогает поддерживать размер и форму теста после того, как оно поднялось. Мука, имеющая в своем составе клейковину, позволяет сделать хлеб большего размера и улучшенной внутренней структуры, нежели обычная мука.

2. Обычная мука.

Обычная мука сделана из отборных смешанных мягких и твердых сортов пшеницы. Используется для быстрого приготовления булок или пирогов.

3. Цельнозерновая мука.

Цельнозерновая мука сделана из перемолотой пшеницы и содержит пшеничную оболочку и клейковину. Она тяжелее и более питательна, чем обычная мука. Хлеб, выпеченный из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру. Для того, чтобы добиться идеального вкуса хлеба, многие рецепты советуют сочетать цельнозерновую муку и муку для хлеба.

4. Темная пшеничная мука.

Темная пшеничная мука (грубого помола) - это разновидность муки с высоким содержанием волокон, похожая на цельнозерновую муку. Чтобы получить хлеб большего размера, тесто лучше делать из смеси темной пшеничной муки и муки для хлеба.

5. Мука для пирогов.

Мука для пирогов делается из пшеничной муки мягких сортов или пшеничной муки с низким содержанием протеина.

6. Кукурузная мука или овсяная мука.

Кукурузная мука или овсяная мука получаются при перемалывании соответствующих зерен. Этот сорт муки добавляется тогда, когда делается хлеб грубого помола, как усиливающий аромат и улучшающий текстуру.

Разные сорта муки похожи. В действительности именно процесс дрожжевого брожения или абсорбирующие возможности различных сортов муки влияют на процесс замеса и брожения теста, а также на и хранение готового хлеба. Вы можете попробовать различные сорта муки для того, чтобы сравнить и выбрать тот сорт, который соответствует Вашему вкусу.

7. Сахар.

Сахар - очень важный ингредиент, придающий хлебу сладость и цвет. Обычно используют белый сахар. Темный сахар, сахарную пудру и сахарную глазурь используют по вкусу.

8. Дрожжи.

1 ст.л. сухих дрожжей = 3/4 ст.л. моментальных дрожжей
5 ст.л. сухих дрожжей = 3 3/4, ст.л. моментальных дрожжей
2 ст.л. сухих дрожжей = 1,5 ст.л. моментальных дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, т.к. они могут испортиться под воздействием комнатной температуры. Перед применением проверьте срок годности продукта. Обычно проблемы на стадии поднятия теста связаны с тем, что дрожжи испорчены. Способ, который приведен ниже, поможет Вам проверить, годны ли дрожжи для употребления.

a) Налейте $^1/_2$ чашки теплой воды (45-50°C) в мерный стакан.
b) Положите 1 ч.л. белого сахара в чашку и размешайте, потом высыпьте в воду 2 ч.л. дрожжей.
c) Поставьте мерный стаканчик в теплое место на 10 мин. Не размешивайте воду.
d) Пена должна подняться к краям чашки, иначе дрожжи испорчены.

9. Соль.

Соль улучшает запах хлеба и цвет корочки. Однако соль может замедлить процесс брожения теста.

Никогда не используйте слишком много соли. Если Вы не хотите использовать соль, не делайте этого. Без соли хлеб будет больше.

10. Яйца.

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным, увеличивают в размере, добавляют особый аромат.

11. Жир, сливочное масло и растительное масло.

Жир делает хлеб более мягким и продлевает срок его хранения. Вы можете поэкспериментировать и выбрать наиболее подходящий вариант для Вас: маргарин, сливочное или растительное масло. Перед употреблением сливочного масла из холодильника, его необходимо растопить или измельчить на маленькие кусочки (чтобы было проще смешивать с другими продуктами).

12. Разрыхлитель.

Разрыхлитель в основном используется для того, чтобы тесто поднялось при быстром приготовлении. Разрыхлитель вызывает в тесте химический процесс выделения газа, который не требует длительного времени, образует пузырьки и делает текстуру хлеба мягче.

13. Сода.

Тот же принцип, что и описанный выше. Соду можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

14. Вода.

Вода – основной ингредиент для выпекания хлеба. Вода, нагретая до 20-25°C, наиболее подходит для выпекания. Вода может быть заменена свежим молоком или смесью воды с 2% сухим молоком, которое усилит запах хлеба и улучшит цвет корочки.

Рецепты

Яичный хлеб

Ингредиенты	**750 г**	**900 г**
Молоко	1 чашка	1 1/4 чашки
Яйца	2	2
Масло или маргарин (порезанное кусочками)	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основной»

Простой белый хлеб

Ингредиенты	**750 г**	**900 г**
Теплая вода	1 чашка	1 1/4 чашки
Соль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Оливковое масло или растительное масло	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба или универсальная мука	3 чашки	4 чашки
Моментальные дрожжи	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основной»

Шоколадный хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 1/8 чашек	1 1/2 чашки
Белая мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	1/4 чашки	1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч. л	2 ч. л.
Шоколадные чипсы	1/2 чашки	1/2 чашки
Ваниль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Яйца	1	1
Какао порошок	1/2 чашки	1/2 чашки
Моментальные дрожжи	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
или		
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий»

Белый хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основной»

Хлеб с изюмом

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1/4 чашки	1/3 чашки
Соль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Корица	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Изюм	1/2 чашки	2/3 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий»

100% цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 1/3 чашки	1 3/4 чашки
Нежирное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Масло или маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мед	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/3 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Цельнозерновая мука	3 1/4 чашки	4 1/4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Цельнозерновой»

Французский хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 2/3 ст. л.
Соль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Французский»

Кукурузный хлеб

Ингредиенты	750 г
Молоко	1 чашка
Яйца	4
Масло или маргарин	1/3 чашки
Соль	1 ч. л.
Универсальная мука	2 2/3 чашки
Кукурузная мука	1 чашка
Сахар	1/4 чашки
Разрыхлитель	5 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Быстрый»

Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	750 г	900 г
Теплая вода (45-50 градусов)	3/4 чашки	1 чашка
Яйца	2	2
Масло или маргарин	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сухие дрожжи	3 ч. л.	4 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Быстрый», «Ультра-быстрый»

Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты	750 г	900 г
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло или маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухое молоко	1 1/3 ст. л.	2 ст. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основной»

Солодовый хлеб («Бородинский»)

Ингредиенты	**900 г**
Сухие дрожжи	2 ч. л.
Мука для хлеба пшеничная	1 чашка
Мука для хлеба ржаная	3 чашки
Сухая закваска «Экстра-Р»	1 1/2 ч. л.
Пекарская добавка «Панифарин»	1 ст. л.
Масло или маргарин	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Мед	2 ст. л.
Молотый кориандр	1 1/2 ст. л.
Заваренный солод	4 ст. л. + кипяток 1/3 чашки
Вода	1 чашка

Заварить 4 ст.л. солода 1/3 мерной чашки кипятка. Перемешать и дать полностью остыть.
Положить ингредиенты в нужной очередности.
Рекомендуемая программа: «Домашний пекарь»

Настройки:

ЗАМЕС1	10
РОСТ 1	60
ЗАМЕС2	5
РОСТ 2	30
РОСТ 3	10
ПЕЧЬ	60
ТЕПЛО	60

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.**
- **Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.**
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.

- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Выполняйте все требования инструкции.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла или на неустойчивой поверхности.
- Не используйте в работе с прибором принадлежности, не входящие в комплект поставки или не рекомендованные производителем.
- Вокруг хлебопечки должно быть свободное пространство не менее 30 см с каждой стороны.
- Не используйте прибор на теплоизолирующей поверхности или в местах, где он подвергается воздействию прямых солнечных лучей.
- Не препятствуйте свободному теплообмену, не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами - это может привести к перегреву прибора и пожару!
- Никогда не используйте устройство без необходимых для приготовления хлеба ингредиентов внутри лотка для хлеба.
- Не открывайте крышку в процессе работы хлебопечки, кроме случаев, оговоренных в данной инструкции. Дайте прибору остыть 30 минут прежде, чем использовать его повторно, а так же при установке лотка или лопасти для замеса.
- Нельзя помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь хлебопечки: это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар.
- Не дотрагивайтесь до движущихся или горячих частей прибора во время его работы.
- Никогда не бейте лоток для хлеба по верхней части или краям для того, чтобы достать хлеб, т.к. это может повредить прибор.
- Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он предназначен.
- Не используйте прибор на улице.
- На поверхность лотка и размешивающего ножа нанесено специальное антипригарное покрытие. Берегите покрытие поверхности лотков и размешивающего ножа от повреждений, царапин и вмятин.
- Оптимальный диапазон температуры окружающей среды: 15 – 34°C. При более высокой температуре выпечка может получиться кислой, при более низкой - тесто может не подняться.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется на:

- упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (ножи, насадки и т.п.);
- механические повреждения и естественный износ изделия;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы(несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);

- повреждения, вызванные:

- ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- ▶ повреждения, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи не входит в гарантийное обслуживание и должна производиться Вами самостоятельно).

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Хлібопічка BM-2068

Уважно ознайомтесь з даною інструкцією перед першим використанням, для того щоб ознайомитись з роботою нового приладу. **Будь ласка, зберігайте інструкцію для подальшого використання.**

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ



Малюнок А:

1. Кришка
2. Оглядове вікно
3. Контрольна панель ***(Малюнок В)***
4. Корпус
5. Лоток для хліба
6. Лопать для замішування тіста
7. Стрижень
8. Кріпильний елемент
9. Підставка лотка
10. Мірна ложка
11. Мірна склянка
12. Гачок для виймання лопаті ножа з буханця

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



▶ Будь ласка, перевірте стан Будь ласка, перевірте стан і комплектність приладу.
▶ Помийте всі частини приладу відповідно до розділу «ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ».
▶ Включіть порожній прилад. Дайте йому прогрітися 10 хв.
▶ Після охолодження вимийте хлібопічку ще раз.
▶ Установіть лоток ***(5)*** усередину приладу, так, щоб підставка лотка ***(9)*** увійшла до кріпильного елементу ***(8)***. Поверніть лоток ***(5)*** за годинниковою стрілкою до упору.
▶ Установіть лопать для замішування тіста ***(6)*** на стрижень ***(7)***. Поверніть лопать ***(6)*** за годинниковою стрілкою до упору.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Завантаження продуктів

1. Змастіть маслом (маргарином) зазори між лопаттю для замішування тіста ***(6)*** і стрижнем ***(7)***. Це забезпечить швидке відлипання тіста від лопаті й легке виймання лопаті ***(6)***.
2. Покладіть інгредієнти в лоток ***(5)***. Використовуйте мірну склянку ***(11)*** і мірну ложечку ***(10)***, щоб покласти саме таку кількість продукту, що потрібна.

Увага: *дотримуйтеся рецепта й додавайте інгредієнти в тій послідовності, як вони зазначені в рецепті. Звичайно, рідини наливаються в лоток першими, потім додається цукор, сіль і борошно. Дріжджі й розпушувач кладуть в останню чергу, так, щоб вони не вступали в контакт із рідинами або сіллю.*

Вибір режиму приготування

1. Закрийте кришку ***(1)*** і вставте штепсельну вилку в електричну розетку.

Примітка: *як тільки хлібопічка буде увімкнена до електричної мережі, пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'являться цифри «1 3:00». Стрілки на дисплеї вказуватимуть на 900 г і СРЕД. Це установка за умовчанням.*

2. Натискайте кнопку **МЕНЮ** 1–12 разів, щоб установити програму ***(див. малюнок В).*** При натисканні кнопки зміна програм здійснюється послідовно й супроводжується коротким звуковим сигналом. На екрані відображається номер програми та її тривалість. Для досягнення бажаного результату користуйтеся підказками на корпусі приладу й даною таблицею.

Пункти меню	**Програми**	**Підказки на приладі**	**Час роботи, год(750/900г)**	**Опис процесів**
1	Основна	Основной	2:55/3:00	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання.
2	Цільнозерновий хліб	Цельнозерновой	3:32/3:40	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання хліба із цільнозернового борошна. Ця програма має збільшений час підігріву. Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту.
3	Французький хліб	Французский	3:40/3:50	Замішування тіста, бродіння тіста, триваліше випікання. Хліб, виготовлений за цією програмою, має хрустку скоринку й легку текстуру.
4	Швидке приготування	Быстрый	2:10	Замішування тіста, бродіння тіста й випікання в прискореному режимі. Хліб, що випікається за цією програмою, має менший розмір і щільнішу структуру, ніж хліб, випечений у режимі «Основна».
5	Солодкий хліб	Сладкий	2:45/2:50	Подвійне замішування тіста, бродіння тіста, випікання солодкого хліба.
6	Кекс	Кекс	1:50	Подвійне замішування тіста, бродіння випікання, передбачає використання соди або розпушувача.
7	Джем	Джем	1:20	Варіння джему або мармеладу.
8	Тісто	Тесто	1:30	Замішування тіста й бродіння тіста, без випікання.
9	Ультрашвидкий	Ультра-быстрый	1:28/1:38	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання в короткий час. Звичайно хліб виходить менше й щільніше, ніж з використанням програми «Швидке готування».
10	Випікання	Выпекание	0:10–1:00	Тільки випікання, без замішування й бродіння тіста. Може використовуватися після закінчення інших програм, якщо Ви хочете збільшити час випікання.
11	Десерт	Десерт	1:38	Однократне замішування, бродіння й випікання солодкого тіста без дріжджів, передбачає використання соди або розпушувача.
12	Домашній пекар	Домашний пекарь	див. розділ «Домашній пекар»	Режим ручного настроювання: дозволяє самостійно встановити час замішування, бродіння й випікання.

3. **Вибір кольору скоринки.** Натискайте кнопку **КОРОЧКА 1-**3 рази, поки стрілочка на контрольній панелі ***(3)*** не встановиться напроти напису з бажаним кольором скоринки – СВЕТЛ (легке підрум'янювання), СРЕД (середнє) або ТЕМН (підсмажена скоринка) ***(див. малюнок В).***
4. **Вибір розміру буханця.** Натисніть кнопку **БУХАНКА 1-**2 рази, поки стрілочка на контрольній панелі ***(3)*** не встановиться напроти напису з бажаним розміром буханця (750г або 900г) ***(див. малюнок В).***
5. Якщо Ви хочете, щоб прилад увімкнувся автоматично по закінченні певного часу, скористайтеся функцією «Відкладений старт», натискаючи на кнопку **ТАЙМЕР**. Установлений час включає тривалість роботи встановленої програми. Максимальний час відкладеного старту - 13 годин.

Наприклад, зараз 10:30 вечора. Ви хочете приготувати до 7 години ранку хліб за програмою «Основна» (3 години приготування). Часовий інтервал становить 8год 30 хвилин.

Увага: не використовуйте для функції ***«Відкладений старт»*** *рецепти, що містять продукти, які швидко псуються, такі як яйця, молоко, цибуля, фрукти тощо.*

Після установки потрібної програми, вибору кольору скоринки й розміру буханця натисніть кнопку **ТАЙМЕР.** Пролунає звуковий сигнал і почне миготіти поточна установка часу відстрочки. Утримуйте кнопку, поки не встановиться потрібний Вам часовий інтервал. Крок становить 10 хвилин.

Увага: якщо введений інтервал відстрочки перевищить максимальний (13 год), на дисплеї з'являться початкові настроювання.

Після активації програми за допомогою кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплеї почнеться відлік часу. Обрана програма почне роботу автоматично.

Цей крок може бути пропущений, якщо Ви хочете відразу ввімкнути прилад.

6. Для активації програми, натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП** і втримуйте її якийсь час.
7. **Додавання інгредієнтів у процесі роботи.** Через якийсь час після початку роботи програм **ОСНОВНОЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, БЫСТРЫЙ, СЛАДКИЙ, КЕКС, УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ, ДОМАШНИЙ ПЕКАРЬ** Ви почуєте звуковий сигнал, і це означає, що Ви можете додати в тісто додаткові інгредієнти (горіхи, насіння, цукати тощо). Після добавки, перемішайте тісто для більше рівномірного розподілу інгредієнтів. Для перемішування бажано використовувати дерев'яну або пластикову лопаточку, щоб не пошкодити покриття лотка.
8. Використовуйте кнопку **ПОДСВЕТКА**, щоб ввімкнути лампу усередині пічки. Через 1 хвилину лампа вимкнеться автоматично.
9. Щоб призупинити працюючу програму, натисніть кнопку **ПАУЗА**, всі настроювання при цьому зберігаються.
10. Щоб зупинити працюючу програму й/або обрати іншу, натисніть і втримуйте кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3 секунди звуковий сигнал підтвердить, що програму вимкнено.
11. Наприкінці процесу випікання Ви почуєте 10 звукових сигналів. Натисніть на кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3-5 секунд хліб можна буде діставати. Якщо Ви не натиснете кнопку **СТАРТ/СТОП** наприкінці роботи, хліб буде підтримуватися теплим автоматично протягом 1 години, після чого прилад вимкнеться.
12. Щоб дістати хліб, відкрийте кришку ***(1),*** і міцно захопіть ручку хлібного лотка ***(5),*** використовуючи прихватки. Поверніть лоток ***(5)*** проти годинникової стрілки й витягніть його із хлібопічки.
13. Переверніть лоток ***(5)*** долілиць над чистою поверхнею й обережно потрусіть до того моменту, як хліб випаде.

Увага: хлібний лоток і хліб можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні й використовуйте прихватки.

14. Покладете хліб у сухе прохолодне місце й дайте йому охолонути приблизно 20 хв.

Увага: перед нарізкою випеченого хліба видаліть лопать для замішування тіста ***(6)****, що залишилася усередині хліба. Хліб дуже гарячий, тому ніколи не намагайтеся дістати лопать рукою. Використовуйте спеціальний гачок* ***(12)****.*

15. Вимкніть прилад з мережі, якщо його використання закінчене.

Використання режиму Home Made

Режим **«Домашній пекар»** - унікальний режим ручного настроювання, що дозволяє запрограмувати всі етапи випічки. Прилад автоматично пройде всю послідовність операцій, Вам не потрібно стояти поруч.

Можливі установки режиму «Домашній пекар»:

ЗАМЕС1/Замішування1	6-14 хвилин
РОСТ1/Підйом1	20-60 хвилин
ЗАМЕС2/Замішування2	5-20 хвилин
РОСТ 2/Підйом2	5-120 хвилин
РОСТ 3/Підйом3	0-120 хвилин
ПЕЧЬ/Випічка	0-80 хвилин
ТЕПЛО/Підігрів	0-60 хвилин

1. Натисніть кнопку **ЭТАП**, на дисплеї з'явиться ЗАМЕС1, що означає час першого замішування. Використовуючи кнопку **ТАЙМЕР**, установіть час першого замішування, підтвердьте установку натисканням кнопки **ЭТАП** .
2. Для переходу до установки часу першого бродіння, натисніть кнопку **ЭТАП**, напис РОСТ1 з'явиться на дисплеї. Установіть час першого бродіння, використовую кнопку **ТАЙМЕР**. Натисніть кнопку **ЭТАП** для підтвердження встановленого часу.
3. Аналогічно виконайте установки, що залишилися (ЗАМЕС2 — час другого замішування, РОСТ 2, РОСТ 3 — час 2 і 3 бродіння тіста, ПЕЧЬ — час випікання хліба, ТЕПЛО — підігрів хліба).
4. Запустіть програму натисканням кнопки **СТАРТ/СТОП**.

Функція пам'яті при відключенні електроенергії

У випадку, якщо під час випікання хліба, відбулося відключення електроенергії, функція пам'яті забезпечить збереження обраної програми протягом 10 хвилин. Таким чином, після відновлення електропостачання, прилад продовжить роботу відповідно до встановленої раніше програми. Якщо час відключення електроенергії перевищить 10 хвилин, необхідно буде запустити програму знову. Якщо процес зупинився на фазі замішування тіста, Ви можете просто натиснути на **СТАРТ/СТОП** і знову запустити програму.

Попереджувальні знаки на дисплеї

Якщо контрольна панель ***(3)*** показує «H HH» після того, як програма була запущена **СТАРТ/СТОП,** це означає, що температура усередині приладу занадто висока. У цьому випадку необхідно натиснути на **СТАРТ/СТОП** і вимкнути прилад. Відкрийте кришку й дайте машині охолонути 10-20 хв.

Якщо панель ***(3)*** показує «E E0» або «E E1», це означає, що несправний сенсор температури. Необхідно вимкнути хлібопічку з мережі й віднести до найближчого уповноваженого центру для перевірки.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу переконаєтеся, що він вимкнений і відключений від мережі.
2. Обережно витріть зовнішню поверхню приладу мокрою тканиною. Не використовуйте губок для шліфування і абразивних засобів, тому що це може пошкодити гладку поверхню приладу. Ніколи не занурюйте корпус приладу й шнур у воду або інші рідини.
3. Промийте лоток для хліба ***(5)*** зсередини, використовуючи неабразивні мийні засоби. Просушіть його.
4. Промийте лопать для замішування тіста ***(6)*** проточною водою з неабразивними мийними засобами й насухо витріть м'якою ганчірочкою.

Примітка: якщо лопать **(6)** *не знімається з осі, заповніть лоток* **(5)** *теплою водою (до 50° С) і залишіть на 30 хв. Після цього вийміть лопать, помийте й протріть м'якою ганчірочкою.*

5. Перед тим, як забрати прилад на зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов, що він помитий і висушений, і що кришка закрита.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Наведені нижче характеристики продуктів допоможуть Вам приготувати по-справжньому смачний й ароматний хліб.

Продукти для хліба

1. Борошно для хліба.

Борошно для хліба повинно мати високий вміст клейковини, тому що вона має високу еластичність і допомагає підтримувати розмір і форму тіста після того, як воно піднялося. Борошно, що має у своєму составі клейковину, дозволяє зробити хліб більшого розміру й поліпшеної внутрішньої структури, ніж звичайне борошно.

2. Звичайне борошно.

Звичайне борошно зроблено з добірних змішаних м'яких і твердих сортів пшениці. Використовується для швидкого приготування булок або пирогів.

3. Цільнозернове борошно.

Цільнозернове борошно зроблено з перемеленої пшениці й містить пшеничну оболонку й клейковину. Воно важче й поживніше, ніж звичайне борошно. Хліб, випечений із цільнозернового борошна, зазвичай менший за розміром. Для того, щоб досягти ідеального смаку хліба, багато рецептів радять сполучати цільнозернове борошно й борошно для хліба.

4. Темне пшеничне борошно.

Темне пшеничне борошно (грубого помелу) - це різновид борошна з високим вмістом волокон, схоже на цільнозернове борошно. Щоб одержати хліб більшого розміру, тісто краще робити із суміші темного пшеничного борошна й борошна для хліба.

5. Борошно для пирогів.

Борошно для пирогів робиться із пшеничного борошна м'яких сортів або пшеничного борошна з низьким вмістом протеїну.

6. Кукурудзяне борошно або вівсяне борошно.

Кукурудзяне борошно або вівсяне борошно отримують при перемелюванні відповідних зерен. Цей сорт борошна додається тоді, коли робиться хліб грубого помелу, як такий, що посилює аромат і поліпшує текстуру.

Різні сорти борошна схожі. Насправді саме процес дріжджового бродіння або абсорбуючі можливості різних сортів борошна впливають на процес замішування й бродіння тіста, а також і на зберігання готового хліба. Ви можете спробувати різні сорти борошна для того, щоб порівняти й обрати той сорт, що відповідає Вашому смаку.

7. Цукор.

Цукор - дуже важливий інгредієнт, що надає хлібу солодкості й кольору. Зазвичай використовують білий цукор. Темний цукор, цукрову пудру й цукрову глазур використовують на смак.

8. Дріжджі.

1 ст.л. сухих дріжджів = 3/4 ст.л. моментальних дріжджів
5 ст.л. сухих дріжджів = 3 3/4 ст.л. моментальних дріжджів
2 ст.л. сухих дріжджів = 1,5 ст.л. моментальних дріжджів

Дріжджі повинні зберігатися в холодильнику, тому що вони можуть зіпсуватися під впливом кімнатної температури. Перед застосуванням перевірте термін придатності продукту. Звичайно проблеми на стадії підняття тіста пов'язані з тим, що дріжджі зіпсовані. Спосіб, що наведений нижче, допоможе Вам перевірити, чи придатні дріжджі для вживання.

a) Налийте 1/2 чашки теплої води (45-50° С) у мірну склянку.

b) Покладіть 1 ч.л. білого цукру в чашку й розмішайте, потім висипте у воду 2 ч.л. дріжджів.

c) Поставте мірний стаканчик у тепле місце на 10 хв. Не розмішуйте воду.

d) Піна повинна здійнятися до країв чашки, інакше дріжджі зіпсовані.

9. Сіль.

Сіль поліпшує піднімання хліба й колір скоринки. Однак сіль може сповільнити процес бродіння тіста. Ніколи не використовуйте занадто багато солі. Якщо Ви не хочете використовувати сіль, не робіть цього. Без солі хліб буде більшим.

10. Яйця.

Яйця поліпшують текстуру хліба, роблять його більше живильним, збільшують у розмірі, додають особливого аромату.

11. Жир, вершкове масло й рослинна олія.

Жир робить хліб більше м'яким і продовжує термін його зберігання. Ви можете поекспериментувати та обрати найбільш підходящий варіант для Вас: маргарин, вершкове або рослинне масло. Перед уживанням вершкового масла з холодильника, його необхідно розтопити або подрібнити на маленькі шматочки (щоб було простіше змішувати з іншими продуктами).

12. Розпушувач.

Розпушувач в основному використовується для того, щоб тісто піднялося при швидкому приготуванні. Розпушувач викликає в тесті хімічний процес виділення газу, що не вимагає тривалого часу, утворює пухирці й робить текстуру хліба м'якшою.

13. Сода.

Той же принцип, що й описаний вище. Соду можна використати в поєднанні з розпушувачем.

14. Вода.

Вода - основний інгредієнт для випікання хліба. Вода, нагріта до 20-25° С, найбільше підходить для випікання. Вода може бути замінена свіжим молоком або сумішшю води з 2% сухим молоком, що підсилить сходження хліба й поліпшить колір скоринки.

Рецепти

Яєчний хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Молоко	1 чашка	1 1/4 чашки
Яйця	2	2
Масло або маргарин (порізані шматочками)	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Цукор	2 1/4 ст. л. 3 ст. л.	
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Простий білий хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Тепла вода	1 чашка	1 1/4 чашки
Сіль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Цукор	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Оливкова або рослинна олія	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Борошно для хліба або універсальне борошно	3 чашки	4 чашки
Моментальні дріжджі	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Шоколадний хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Вода	1 1/8 чашок	1 1/2 чашки
Біле борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Цукор	1/4 чашки	1/4 чашки
Сіль	1 1/2 ч. л	2 ч. л.
Шоколадні чіпси	1/2 чашки	1/2 чашки
Ваніль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Яйця	1	1
Какао порошок	1/2 чашки	1/2 чашки
Моментальні дріжджі	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
або		
Сухі дріжджі	1 1/2 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

Білий хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	3 ст. л.	4 ст. л.
Цукор	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Хліб з родзинками

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	3 ст. л.	4 ст. л.
Цукор	1/4 чашки	1/3 чашки
Сіль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Кориця	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Родзинки	1/2 чашки	2/3 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

100% цільнозерновий хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Вода	1 1/3 чашки	1 3/4 чашки
Нежирне сухе молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Масло або маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мед	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 1/3 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Цільнозернове борошно	3 1/4 чашки	4 1/4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Цільнозерновий хліб»

Французький хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	2 2/3 ст. л.
Сіль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Французький хліб»

Кукурудзяний хліб

Інгредієнти	750 г буханець
Молоко	1 чашка
Яйця	4
Масло або маргарин	1/3 чашки
Сіль	1 ч. л.
Універсальне борошно	2 2/3 чашки
Кукурудзяне борошно	1 чашка
Цукор	1/4 чашки
Розпушувач	5 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Швидке готування»

Ультрашвидкий хліб

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Тепла вода (45-50 градусів)	3/4 чашки	1 чашка
Яйця	2	2
Масло або маргарин	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Цукор	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сухі дріжджі	3 ч. л.	4 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Ультрашвидкий», «Швидке приготування»

Хліб для сендвічів

Інгредієнти	750 г буханець	900 г буханець
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло або маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухе молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Солодовий хліб («Бородінський»)

Інгредієнти	**900 г**
Сухі дріжджі	2 ч. л.
Борошно для хліба пшеничне	1 чашка
Борошно для хліба житнєя	3 чашки
Суха закваска «Екстра-Р»	1 1/2 ч. л.
Пекарська добавка «Паніфарін»	1 ст. л.
Масло або маргарин	2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Мед	2 ст. л.
Мелений коріандр	1 1/2 ст. л.
Заварений солод	4 ст. л. + окріп 1/3 чашки
Вода	1 чашка

Заварити 4 ст.л. солоду 1/3 мірної чашки окропу. Перемішати й дати повністю охолонути.
Покласти інгредієнти в потрібній послідовності.
Програма, що рекомендується: «Домашній пекар»

Настроювання:

ЗАМЕС1	10
РОСТ 1	60
ЗАМЕС2	5
РОСТ 2	30
РОСТ 3	10
ПЕЧЬ	60
ТЕПЛО	60

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйте наступних мір обережності:

▶Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку або електричний шнур у воду або інші рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що впав у воду. Віднесіть його до уповноваженого сервісного центру.

▶ Не допускайте дітей до роботи із приладом без нагляду дорослих.

- ▶ Прилад не призначено для використання людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями; також забороняється користуватися приладом без попереднього ознайомлення з інструкцією.
- ▶ **Якщо штепсельна вилка приладу не збігається за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.**
- ▶ **Застосування різних перехідників може призвести до поломки приладу й припинення гарантійних зобов'язань.**
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше й перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку й витягніть її з розетки.
- ▶ Не допускайте зіткнення шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.

- Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром або штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура й штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.
- Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу. **Всі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.**
- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання й не призначений для комерційного й промислового використання.
- Виконуйте всі вимоги інструкції.
- Не користуйтеся приладом, що має механічні ушкодження (вм'ятини, тріщини тощо), перевірте його працездатність у найближчому вповноваженому сервісному центрі.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- Не встановлюйте прилад поблизу джерел тепла або на хисткій поверхні.
- Під час роботи приладу не застосовуйте пристроїв, що не входять у комплект приладу або не рекомендовані виробником.
- Навколо хлібопічки повинен бути вільний простір не менш 30 см с кожного боку.
- Не використовуйте прилад на теплоізолювальній поверхні або в місцях, де на нього діють прямі сонячні промені.
- Не перешкоджайте вільному теплообміну, накриваючи хлібопічку рушником або іншими матеріалами. Пам'ятайте, що це, а також контакт із займистими матеріалами може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте пристрій без необхідних для приготування хліба інгредієнтів усередині лотка для хліба.
- Не відкривайте кришку в процесі роботи хлібопічки, крім випадків, обумовлених у даній інструкції. Дайте приладу охолонути 30 хвилин, перш ніж використовувати його повторно, а також при встановленні чаші або лопаті для замішування.
- Не можна поміщати металеву фольгу й інші матеріали усередину хлібопічки. У протилежному випадку це може спричинити коротке замикання або пожежу.
- Не торкайтеся до рухомих або гарячих частин приладу під час його роботи.
- Ніколи не стукайте по верхній частині або краях лотка для хліба, щоб дістати хліб, тому що це може пошкодити прилад.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, крім тих, для яких він призначений.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- На поверхню лотка й ножа для розмішування нанесене спеціальне антипригарне покриття. Бережіть покриття поверхні лотків і ножа для розмішування від ушкоджень, подряпин і вм'ятин.
- Оптимальний діапазон температури навколишнього середовища — від 15 до 34°С. При вищій температурі випічка може вийти кислою, при нижчій — тісто може не піднятися.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється на:

- упакування виробу, видаткові матеріали й аксесуари (ножі, насадки тощо);
- механічні ушкодження й природне зношування виробу;
-дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах й інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих температур на пластмасові й інші не термостійкі частини, дією непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);
- ушкодження, викликані:

- ▶ недотриманням описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
- ▶ вмиканням у мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
- ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.
- ▶ якістю води й відкладанням накипу (чищення від накипу не входить у гарантійне обслуговування й повинне виконуватися Вами самостійно).

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія